



おかず

おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

ポテトカルボナーラ



『カルボナーラ』という名前ですが、卵は使用していません。ベーコン・黒こしょう・たっぷりの生クリームで、びっくりの味です。ぜひお試しください♪



材料(1人分)

じゃがいも	60 g
ベーコン	7 g
にんにく	0.2 g
牛乳	6 g
生クリーム	10 g
バター	0.3 g
塩	0.3 g
黒こしょう	少々
粉チーズ	2 g

作り方

- ① じゃがいもは1cm幅のいちょう切り、ベーコンは1cm幅の短冊切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② 鍋にベーコンとにんにくを入れてゆっくり炒め、牛乳・生クリーム・バター・塩・黒こしょうを入れて煮る。
- ③ じゃがいもをボイルし、②に入れて混ぜ合わせ、粉チーズを入れて味を調えたら出来上がり。



立川市学校給食課